

# Vin Trouspinette

## Ingrédients

/ Pour 50 personnes

- 1 kg de jeunes pousses d'épines noires (prunelle) (coupées à environ 20 à 25 cm)
- 1 kg de [sucre](#) cristallisé
- 4 l de [vin](#) rouge (si possible, [vin](#) de Mareuil rouge)
- 1 l d'alcool de [fruits](#) à 45°
- Facultatifs :
- 1 [gousse de vanille](#)
- 300 g de feuilles de framboisier ou de pêcher
- 3 à 4 [oranges](#) entières coupées en morceau

## PRÉPARATION

---

1. **1** Mettre à [macérer](#) dans une topine (grand récipient en verre à large ouverture) tous les ingrédients pendant 1 semaine. Brasser tous les jours. Après macération, filtrer et mettre en bouteilles.
2. **2** Servir à l'apéritif avec l'indispensable et incontournable préfo vendéen.  
*Cuisinez, savourez... puis si vous le souhaitez, [partagez](#) / [déposez](#) (ci-dessous) votre avis sur cette recette.*